

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«01» августа 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: М.С. Мизнова Н.И., преподаватель М.С.

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

М.Э.

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

М.Н.

Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
 - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
 - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
 - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
 - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
 - 3.1. Образовательные технологии
 - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является изучение, приобретение базовых знаний, выработка навыков работы с современными программными продуктами в области организации и технологии общественного питания, достижение устойчивых навыков в использовании различных базовых информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: получение практических умений и навыков по работе на компьютере со средствами прикладного программного обеспечения общего назначения, базовыми информационными технологиями из семейства Microsoft Office, ознакомление с тенденциями развития информационных технологий в сфере общественного питания, с основами информационных технологий и их влиянием на успех в профессиональной деятельности, с классификацией информационных технологий в сфере общественного питания, с автоматизированными компьютерными системами, с рынком программного обеспечения, ознакомление с анализом критериев выбора и этапами внедрения систем автоматизации, с назначением и функциональными возможностями глобальных распределительных систем, с назначением и функциональным составом информационно-поисковых систем, а также получение практических умений использовать информационно-поисковые системы для поиска и подбора информации с использованием каталогов ресурсов Интернет, порталов и сайтов в сфере общественного питания, ознакомление с назначением и функциональным составом программ менеджмента для профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной

кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 22 часа

консультации для обучающихся - 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	40
Консультации для обучающихся	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций	12
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет, 8 семестр	

;

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.		10	
Тема 1.1. Информационные технологии в условиях современного развития.	Содержание учебного материала	1	1,2
	1. Информационные технологии: понятие и определение ИТ. Значение в организационно-управленческой деятельности предприятия; этапы и перспективы развития. Аппаратные возможности в информационных технологиях: вычислительная, телекоммуникационная, оргтехника. Программные продукты, используемые в информационных технологиях (текстовые процессоры, табличные процессоры, система управления данных, электронные записные книжки, информационные системы функционального назначения и т.д.).		
	2. Технические средства автоматизированных систем. Персональный компьютер: назначение, принципы работы основных устройств. Процессор: назначение, основные характеристики. Организация памяти ПК: оперативные и постоянные запоминающие устройства, кэш-память, внешние запоминающие устройства (винчестер, флоппи-диски, CD и др.), их основные характеристики. Устройства ввода-вывода информации (принтеры, сканеры, звуковые устройства, модемы): назначение, типы, принципы и особенности их работы. Сеть: понятие, назначение, виды. Мультимедийная среда и особенности работы с ней.		
	3. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Операционные системы и оболочки: понятие, назначение, особенности. Организация файловой структуры операционной системы. Организация дисков, каталогов и подкаталогов. Файл: понятие, назначение, полное имя, указание пути к файлу, работа с файлами. Сервисные программы: архиваторы, антивирусные программы, их назначение. Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение, общая характеристика, виды (текстовый редактор, электронная таблица, база данных, профессиональные пакеты программ). Выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности	4	2
	Практическое занятие № 1		
Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов.			
Практическое занятие № 2			

	2Оформление документов с помощью фоновых рисунков, границ и текстовых эффектов		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка докладов по тематике: Информация. Свойства и характеристика. Информация и знания. Проблемы информации в современной науке. Информационные системы в управлении.	4	
Тема 1.2. Информация. Информационные системы.	Содержание учебного материала	1	1,2
	1.Информационные системы (ИС). Правила техники безопасности и охраны труда. Информация, её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти. Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.		
	2.Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием. Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством в условиях развития рыночных отношений. Алгоритмы решения производственных задач. Существующие системы автоматизированной обработки информации. Классификация компьютерных программ, предназначенных для решения производственных задач. Структура автоматизированной системы обработки информации. Основные направления использования информационных технологий в производстве.		
	3.Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети. Автоматизированные, автоматические и управляемые человеком системы. Понятие, классификация, общая характеристика. АРМ. Определение, свойства, структура, функции и классификация (по направлениям их профессиональной деятельности). Определение требований и функций АРМ к специалистам. Требования к техническому обеспечению АРМ. Требования к программному обеспечению АРМ.		
	Практическое занятие № 3	2	2
	Сформировать представление о работе со справочной правовой системой и профессиональными сайтами		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка отчетов по лабораторным работам. Работа над индивидуальными заданиями по тематике: АРМ рабочих мест в индустрии питания.	2	

	Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.		
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		46	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	1	1,2
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Практическое занятие № 4	6	2
	«Microsoft Office Word. Работа с таблицами и изображениями. Фигуры, объекты SmartArt»		
	Практическое занятие № 5		
	«Microsoft Office Word. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы»		
	Практическое занятие № 6		
	« Microsoft Office Word. Слияние документов. Рассылки»		
Практическое занятие № 7	2		
«Microsoft Office Word. Средства Автозамена и Автотекст»			
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows. Текст как информационный объект. Ссылки, гиперссылки, создание оглавления. Подготовка докладов по тематике: Текстовый процессор MS Word.			
Тема 2.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	1	
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Интерфейс программы Paint. Вид окна Paint. Задание размеров рисунка. Создание рисунка. Панель инструментов. Палитра цветов. Рисование с помощью распылителя. Заливка области или объекта. Изменение палитры. Преобразование цветного рисунка в черно-белый. Сохранение рисунка. Порядок задания имени и месторасположения файла для сохранения. Редактирование рисунка. Режимы вставки текста в Paint. Изменение шрифта текста на рисунке. Изменение масштаба в редакторе Paint. Вставка в рисунок готовых фрагментов из буфера или из файла. Преобразование рисунка. Механизм “захвата”		

	изображения с экрана.		
	Практическое занятие № 8		2
	Создание рисунка. Палитра цветов. Рисование с помощью кисти, распылителя, заливка области или объекта. Изменение палитры, преобразование цветного рисунка в черно-белый, обращение всех цветов рисунка. Создание коллажа. Преобразование рисунка. Предварительный просмотр.	4	
	Практическое занятие № 9		
	Работа в программе Paint: Механизм “захвата” изображения с экрана. . Работа с растровым редактором (рекомендуется создать комбинированные изображения - товарный знак фирмы, иллюстрации к дипломной работе, схема проезда, схемы расстановки оборудования, блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка отчетов по лабораторным работам.	2	
	Обзор других графических редакторов для IBMPC и компьютерной анимации.		
Тема 2.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	1	
	Разнообразие форм компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.		
	Практическое занятие № 10	2	1,2
	Создание компьютерной презентации по специальности (презентация новых блюд, нового меню ресторана, новых способов обслуживания и т.д.).		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Оформление документов с помощью фоновых рисунков, границ и текстовых эффектов. Подготовка компьютерных презентаций по темам профессиональной направленности – Разработка портфолио (пакет нормативно-технологической документации, вставка видеоматериала, музыки, анимации. Фото ресторана, зала, цехов, меню, блюд)		
Тема 2.4. Технологии обработки числовой	Содержание учебного материала	1	
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся		1,2

информации в профессиональной деятельности	структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	Практическое занятие № 11	6	2
	Создание, форматирование таблиц. Автоматизация вычислений с использованием формул и встроенных функций.		
	Практическое занятие № 12		
	Работа с технологическими картами.		
	Практическое занятие № 13		
	Создание диаграмм. Абсолютные и относительные ссылки		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка отчетов по лабораторным работам.			
Подбор материала для создания базы данных профессиональной направленности.			
Тема 2.5. Использование пакетов MicrosoftOffice в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	1	2
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. План – меню. Расчет расхода сырья на дневное задание. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.		
	Практическое занятие № 14	11	2,3
	Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана. Печать комплекта документов предприятия общественного питания.		
	Практическое занятие № 15		
	Печать резюме, анкеты, рекламных буклетов, объявлений, визитных карточек, приказов, должностных инструкций.		
	Практическое занятие № 16		
	Создание плана – меню, технологических карт.		
	Практическое занятие № 17		
	Расчет расхода сырья на дневное задание.		
	Практическое занятие № 18		
	Составление накладной на внутреннее перемещение. Работа с гиперссылками.		
	Практическое занятие № 19		
Работа с калькуляционными карточками.			
Практическое занятие № 20			
Составление и оформление меню.			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка отчетов по лабораторным работам.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам профессиональной направленности – Разработка портфолио (пакет нормативно-технологической документации, вставка видеоматериала, музыки, анимации. Фото ресторана, зала, цехов, меню, блюд)</p>	4	
Раздел 3. Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности и информационная безопасность.		9	
<p>Тема 3.1. . Компьютерные сети и информационная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Google" Поисковая система Google. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.</p>	1	2
	Практическое занятие № 21	4	2
	Работа в Интернете. Поиск информации,		
	Практическое занятие № 22		
	Создание электронной почты		
	Практическое занятие № 23		
	Поиск информации в СПС		
	Практическое занятие № 24		
	Резервное копирование данных. Создание аварийного загрузочного диска. Установка паролей на документ.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка отчетов по лабораторным работам. Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам</p>	4	

	освоения темы: Классификация средств защиты. Установка паролей на документ. Программно-технический уровень защиты. Защита от компьютерных вирусов.		
	Контрольная работа. Компьютерное тестирование по вариантам.	1	
		Дифференцированный зачет	1
		Консультации	8
		Всего:	78

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (40 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Образовательные технологии:

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессиям реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
8	Л	Активные (проблемные) лекции и семинары; - поиск и обработка информации в рамках изучаемого материала с использованием Интернет; – Тематическая дискуссия: - мультимедийная презентация, - дифференцированное обучение, - проблемно-личностный подход Лекция – визуализация, лекция-беседа, лекция-дискуссия.	Методические разработки урока Конспект лекций
	ПЗ	-проект - кейс- задания - разноуровневые задания и задачи - расчетно- графические работы - творческие задания - тест - презентации - поисковая деятельность учащихся, - модульное обучение - разноуровневые задания и задачи - самостоятельная поисковая и исследовательская работа учащихся в ходе выполнения учебных проектов - расчетно- графические работы - проект	Методические указания по выполнению практических работ Сборники практических работ

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

3.2.1.Оборудование кабинета информатики и информационных систем:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая немеловая доска;
- наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

3.2.2.Технические средства обучения:

14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений

"Сеть Консультант Плюс" 12 договор об информационной поддержке

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- проекционный экран;
- принтер цветной лазерный;
- принтер черно-белый лазерный;
- модем (спутниковая система),
- персональные компьютеры, объединенные в сеть с выходом в Интернет;
- лицензионное программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- источник бесперебойного питания;
- наушники с микрофоном;
- Web-камера;
- сканер;
- колонки.
- презентации уроков по основным темам;
- методические пособия выполнения контрольных работ;
- методические пособия выполнения самостоятельных работ;
- методические пособия выполнения и оформления лабораторных работ;
- методические пособия выполнения и оформления практических работ;
- методические пособия к промежуточной аттестации.

3.3. Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

3.3.1.Программное обеспечение:

- комплекс программ MS OFFice;
- интегрированные приложения для работы в Интернете Microsoft Internet Explorer, Сибкон Коммутатор, NeoPlanet, Opera, Интернет-утилита NetSonic, ускоряющая загрузку Web-страниц;

- менеджеры загрузки файлов Go!Zilla и Regent, FTP-клиенты AceFTP и CuteFTP, off-line браузеры WebDownloader и WebZip;
- мультимедийных презентаций StarOffice Impress;
- проигрователь презентаций StarOffice Player;
- калькуляторы Wise Calculator, NumLock Calculator (для произведения вычислений в различных системах счисления);
- система управления базами данных StarOffice Base;
- справочно-правовая система «Гарант»;
- справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

3.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М.: Проспект, 2014 г.
2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
3. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для нач. и сред проф. образования / М.С.Цветкова, Л.С.Великович. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2016 г. — 336 с., [8] л. цв. ил.

Дополнительная литература

1. Партыка Т.Л. Информационная безопасность: Учебное пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов, – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016 г. - 432 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) <http://znanium.com/bookread2.php?book=516806> (28.03.2016 г.)
2. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В 2 Т. ТОМ 1: Учебник для СПО/ под ред. Трофимова В.В. - М.: Издательство Юрайт, 2016 г, - 238 с. Серия: Профессиональное образование. <https://www.biblio-online.ru/viewer/281E14E9-14A1-4C33-B9B0-88039C7CE2F6#page/2> (28.03.2016 г.)
3. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В 2 Т. ТОМ 2: Учебник для СПО/ под ред. Трофимова В.В. - М.: Издательство Юрайт, 2016 г, - 390 с. Серия: Профессиональное образование. <https://www.biblio-online.ru/viewer/82ECCED0-EBF6-4DE1-82D2-3E74443D21D8#page/2> (28.03.2016 г.)
4. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>.
5. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
6. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы

1. Электронный ресурс: MS Office 2007 Электронный видео учебник. Форма доступа: <http://gigasize.ru>.
2. Электронный ресурс: Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: <http://www.edu.ru/fasi>.
3. Электронный ресурс: Лаборатория виртуальной учебной литературы. Форма доступа: <http://www.gaudeamus.omskcity.com>.
4. http://www.edu.ru/index.php?page_id=6 Федеральный портал Российское образование
5. [edu](#) - "Российское образование" Федеральный портал
6. [edu.ru](#) - ресурсы портала для общего образования
7. [school.edu](#) - "Российский общеобразовательный портал"
8. [fepo](#) - "Федеральный Интернет-экзамен в сфере профессионального образования"
9. [allbest](#) - "Союз образовательных сайтов"
10. [fipi](#) ФИПИ - федеральный институт педагогических измерений
11. [ed.gov](#) - "Федеральное агентство по образованию РФ".
12. [obrnadzor.gov](#) - "Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки"
13. [mon.gov](#) - Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации
14. [rost.ru/projects](#) - Национальный проект "Образование".
15. [edunews](#) - "Все для поступающих"
16. [window.edu.ru](#) - Единое окно доступа к образовательным ресурсам
17. [Портал "ВСЕОБУЧ"](#)
18. [newseducation.ru](#) - "Большая перемена"
19. [vipschool.ru](#) СУНЦ МГУ - Специализированный учебно-научный центр - школа имени А.Н. Колмогорова.
20. [rgsu.net](#) - Российский Государственный Социальный Университет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ в ПД» является формирование у студентов информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и информационные технологии для обеспечения своей учебной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем – знать основные понятия автоматизированной обработки 	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов,

	информации;	презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; – знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	– знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации 	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности 	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких

		сообщений по рефератам.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	– применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности;	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	– использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального – знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Письменный и устный опрос, тестовый контроль Контроль своевременного представления докладов, рефератов, презентаций выборочная проверка и экспертная оценка презентаций, кратких сообщений по рефератам.
ПК 1.1. Организовывать	– использовать в профессиональной	Экспертная оценка

<p>подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; – знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; – знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – знать общий состав и структуру 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы.</p>

	<p>персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>

	<p>телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего 	<p>Экспертная оценка результатов</p>

<p>приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>назначения, в т.ч. специального;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты.</p>

	<p>программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем; - знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; - применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - знать общий состав и структуру персональных электронно - 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации.</p>

	<p>вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – знать основные понятия автоматизированной обработки информации. 	Дифференцированный зачет
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации.</p>

		Дифференцированный зачет
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального; – применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении: практических работ. Тесты. Оформление задач, практических работ в рабочей тетради. Контрольные работы. Презентации. Дифференцированный зачет</p>

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок) Баллы от 2-5
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы,</p>	<p>участие в работе научно-студенческих обществ,</p> <p>-выступления на научно-практических конференциях,</p> <p>-участие во внеурочной деятельности связанной с будущей профессией ,</p> <p>-высокие показатели производственной</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-на практических занятиях (при выполнении и защите</p>	<p>Полнота Аргументированность</p> <p>Наличие всех аргументов Четкость всех формулировок Реалистичность Оригинальность</p>

<p>оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>деятельности - демонстрация интереса к будущей профессии и осознания ее социальной значимости. - обоснование выбора профессиональной деятельности. - Оформленное в соответствии с требованиями портфолио.</p>	<p>практических работ), при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх, при подготовке эссе, рефератов, докладов, презентаций</p>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для</p>	<p>- использование стандартных функций при вычислениях, - использование способов представления результатов в обычном и графическом виде; - поиск необходимой</p>	<p>Решение задач. Тест для проверки теоретических знаний обучающихся, выступление с докладами, защита рефератов, участие в ролевых играх, анализ</p>	<p>Полнота Аргументированность Наличие всех аргументов Четкость всех формулировок Реалистичность Оригинальность</p>

<p>сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; – организация размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации, защита информации от несанкционированного доступа; – работа в среде Microsoft Office; использование оргтехники и основных средств связи.</p>	<p>соответствующих нормативных правовых актов</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канapé, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>– использование стандартных функций при вычислениях, – использование способов представления результатов в обычном и графическом виде; – поиск необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; – организация размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации, защита информации от несанкционированного доступа; – работа в среде Microsoft Office; использование оргтехники и основных средств связи.</p>	<p>Решение задач. Тест для проверки теоретических знаний обучающихся, выступление с докладами, защита рефератов, участие в ролевых играх, анализ соответствующих нормативных правовых актов</p>	<p>Полнота Аргументированность Наличие всех аргументов Четкость всех формулировок Реалистичность Оригинальность</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и</p>	<p>– использование стандартных функций при вычислениях, – использование способов представления результатов в</p>	<p>Решение задач. Тест для проверки теоретических знаний обучающихся, выступление с докладами,</p>	<p>Полнота Аргументированность Наличие всех аргументов Четкость всех</p>

<p>проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>обычном и графическом виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; - организация размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации, защита информации от несанкционированного доступа; - работа в среде Microsoft Office; <p>использование оргтехники и основных средств связи.</p>	<p>защита рефератов, участие в ролевых играх, анализ соответствующих нормативных правовых актов</p>	<p>формулировок</p> <p>Реалистичность</p> <p>Оригинальность</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование стандартных функций при вычислениях, - использование способов представления результатов в обычном и графическом виде; - поиск необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; - организация размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации, защита информации от несанкционированного доступа; - работа в среде Microsoft Office; <p>использование оргтехники и основных средств связи.</p>	<p>Решение задач.</p> <p>Тест для проверки теоретических знаний обучающихся, выступление с докладами, защита рефератов, участие в ролевых играх, анализ соответствующих нормативных правовых актов</p>	<p>Полнота</p> <p>Аргументированность</p> <p>Наличие всех аргументов</p> <p>Четкость всех формулировок</p> <p>Реалистичность</p> <p>Оригинальность</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование стандартных функций при вычислениях, - использование 	<p>Решение задач.</p> <p>Тест для проверки теоретических знаний</p>	<p>Полнота</p> <p>Аргументированность</p>

<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>способов представления результатов в обычном и графическом виде; – поиск необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; – организация размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации, защита информации от несанкционированного доступа; – работа в среде Microsoft Office; использование оргтехники и основных средств связи.</p>	<p>обучающихся, выступление с докладами, защита рефератов, участие в ролевых играх, анализ соответствующих нормативных правовых актов</p>	<p>Наличие всех аргументов Четкость всех формулировок Реалистичность Оригинальность</p>
<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p>	<p>– использование стандартных функций при вычислениях, – использование способов представления результатов в обычном и графическом виде; – поиск необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; – организация размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации, защита информации от несанкционированного доступа; – работа в среде Microsoft Office; использование оргтехники и основных средств связи.</p>	<p>Решение задач. Тест для проверки теоретических знаний обучающихся, выступление с докладами, защита рефератов, участие в ролевых играх, анализ соответствующих нормативных правовых актов</p>	<p>Полнота Аргументированность Наличие всех аргументов Четкость всех формулировок Реалистичность Оригинальность</p>

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации представлены в ФОСах по данной дисциплине.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

1. Перечень видов самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине
2. Сборник задач.
3. Материалы к самостоятельному изучению.
4. Тестовые задания.
5. Тематика рефератов.

Методические рекомендации по проведению практических занятий

Практические занятия способствуют усвоению и закреплению студентами теоретических знаний, полученных из лекционного курса. На практических занятиях необходимо способствовать развитию у студента умения убедительно формулировать собственную точку зрения. Студент должен приобрести навыки профессиональной деятельности и освоить исследовательские подходы в изучении учебного и научного материала. Для более глубокого освоения дисциплины следует создавать ситуации, способствующие более активному взаимодействию преподавателя и студентов, применяя различные формы коллективной работы, - обсуждение учебного видеоматериала, дискуссию, конференцию и др.

Преподавателю рекомендуются вести регулярный контроль знаний студентов, как во время аудиторных занятий (контрольные работы, творческие задания и др.), так и оценивая выполнение студентами самостоятельной работы (рефераты, доклады, проекты и пр.). На практических занятиях решаются конкретные задачи, проводится тестирование, проверочные и контрольные работы, проверяется выполнение домашних заданий. Контрольные работы рекомендуется проводить после изучения той или иной главы, а проверочные и тестовые - практически после каждой изученной темы.

К практическим занятиям следует допускать студентов, подготовленных к их проведению.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студента

Самостоятельная работа включает:

- выполнение теоретических заданий по вопросам, не вошедшим в лекции;
- изучение нормативно-правовой базы;
- выполнение домашних заданий по решению задач;
- выполнение теоретических заданий и презентаций для подготовки к проблемной лекции;
- выполнение теоретических заданий, необходимых для проведения групповых консультаций, имитационных упражнений и тематических дискуссий.

Рекомендации по организации выполнения теоретических заданий

Теоретические задания выполняются по тем темам дисциплины, в которых выделены часы для самостоятельной работы.

При выполнении задания по теоретическому вопросу студент должен найти ответ на них в литературном источнике из библиографического списка или в любом другом литературном источнике, и сделать краткий конспект с необходимыми пояснениями, схемами, рисунками, аналогично конспекту лекций.

Преподаватель должен ознакомить студентов с теоретическими заданиями, ответить студентам на вопросы, возникшими при написании этого конспекта и внести эти вопросы в экзаменационные билеты.

5.4. Рекомендации по организации контроля знаний студентов

Текущий контроль знаний студентов включает:

- проверку наличия конспекта лекций;
- проверку и приемку отчетов по домашним заданиям;
- тестирование;
- выполнение контрольных работ;
- выступление студентов с докладом и презентацией по теме реферата и проблемной лекции.

Проверка наличия конспекта лекций должна производиться периодически, в первую очередь, у студентов пропускавших лекции, а на последней лекции у всех студентов. Студенты, имеющие пробелы в конспектах лекций к экзамену или тестированию не допускаются.

К экзамену или тестированию допускаются студенты, имеющие конспекты лекций и выполненные домашние задания по практическим занятиям.

Текущий контроль знаний студентов включает проверку контрольной работы.

Для получения оценки «отлично» нужно правильно ответить на 90% вопроса, «хорошо» - 80%, «удовлетворительно»-60%.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	